IH炊飯ジャー保証書

持込修理

取扱説明書・本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型　名	NP-VN10/NP-VN18	修理メモ
※お客様 お名前	☎	
※お客様 ご住所	〒	
※お買い上げ日 年　月　日	※販売店名・住所 ☎	
保証期間 お買い上げ日より **本体1年**		

※印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。

1. ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   （イ）使用上の誤りや不当な修理・改造による故障および損傷。
   （ロ）お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
   （ハ）火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、公害・塩害・虫害・ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧・指定外の使用電源（電圧・周波数）などによる故障および損傷。
   （ニ）一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障および損傷。
   （ホ）車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
   （ヘ）本書のご提示がない場合。
   （ト）本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
   （チ）消耗品などの交換。
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
4. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は再発行いたしませんので、大切に保管してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。

●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511　大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎ (06) 6356-2451

愛情点検　長年ご使用のIH炊飯ジャーの点検を！

こんな症状はありませんか	ご使用中止
●ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる ●焦げくさいにおいがする ●製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある ●炊飯中、底部のファンが回っていない ●その他の異常や故障がある	こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検（有料）をご相談ください。

ZOJIRUSHI

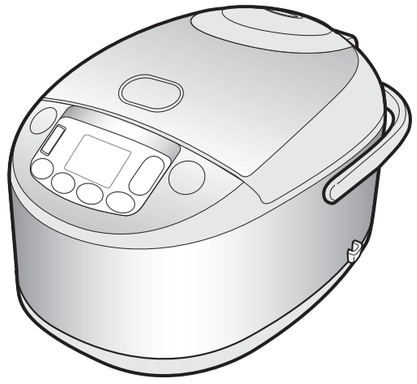
家庭用

IH炊飯ジャー 極め炊き®

型名 NP-VN10 型 1.0Lサイズ
型名 NP-VN18 型 1.8Lサイズ

取扱説明書・お料理ノート

NP-VN



●このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございます。

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保管してください。

保証書つき

もくじ

お使いになる前に

安全上のご注意……2
　お願い……3
各部のなまえと扱い方……4
　なべについて……5
おいしいご飯のコツ……6
玄米のお話……6
時刻の合わせ方……7
報知音の種類と切りかえ方……7

使い方

ご飯を炊く
　基本的な炊き方……8
　いろいろなご飯を炊く……10
　　炊き上がりまでの時間の目やす……11
保温する
　うるつや保温　高め保温……12
再加熱をする
　あったか再加熱……13
予約してご飯を炊く
　タイマー予約炊飯……14
ケーキを作る……15
パンを作る……16

お料理ノート

五目ご飯　ちらしずし……18
赤飯　七草がゆ……19
スポンジケーキ　チーズケーキ……20
丸パン……21
ごはん入り丸パン……22
フォカッチャ……23
メロンパン……24

お手入れ

お手入れ……25
部品の交換・購入について……26

困ったときに

故障かなと思ったとき……27
こんな表示をしたとき……30
アフターサービス……30
お客様ご相談窓口……30
仕様……31
保証書……裏表紙

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産の損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

⚠警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。	⚠注意 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

⃠ してはいけない「禁止」内容です。	❗ 実行しなければならない「指示」内容です。

⚠警告

改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない

火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

蒸気口に手や顔を近づけない

やけどをすることがあります。
特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。

ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない

感電・けがをすることがあります。

水につけたり、水をかけたりしない
本体内部にも水を入れない

ショート・感電の恐れがあります。

吸気口・排気口やすき間にピンや針金および金属物などの異物を入れない

感電・異常動作してけがをすることがあります。

子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがをする恐れがあります。

炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない

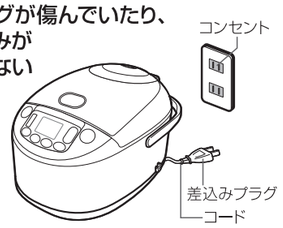
やけどをする恐れがあります。

取扱説明書・お料理ノートに記載の炊飯・保温・ケーキ・パンメニュー以外の用途に使わない

- 食材をポリ袋などに入れて加熱する料理
- クッキングシート・アルミ箔・ラップフィルムなどを使った料理や蒸し物

蒸気経路などが詰まる原因になります。

コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない



感電・ショート・発火の原因になります。

コードを傷つけない

無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

交流100V以外では使用しない

火災・感電の原因になります。

差込みプラグに蒸気を当てない

コンセントに差した差込みプラグに蒸気を当てるとショート・発火の原因になります。スライド式テーブルでは差込みプラグに蒸気が当たらない位置でお使いください。

差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

定格15A以上のコンセントを単独で使う

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

差込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく

火災の原因になります。

異常・故障時には直ちに使用を中止する そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。

〈異常・故障例〉
- 差込みプラグ・コードが異常に熱くなる
- コードに傷がついたり、触れると通電したりしなかったりする
- 本体が変形したり、異常に熱い
- 本体から煙が出たり、焦げくさいにおいがする
- 本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある
- 炊飯中、底部のファンが回っていない　など

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

⚠注意

使用中や使用直後は、高温部に触れない
また外ぶたを開けるときの蒸気、ご飯をほぐすときには、手がなべなどに当たらないように注意する

やけどの原因になります。

本体を持ち運ぶときは、プッシュボタンに触れない

外ぶたが開いて、けが・やけどをすることがあります。

水のかかるところや、火気の近くでは使用しない

感電・漏電・変形の原因になります。

専用なべ以外は使用しない

なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

壁や家具の近くで使わない
キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気がこもらないようにする

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない

けがや火災の原因になります。

アルミシート・電気カーペットの上で使用しない

アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因になります。

荷重強度が不足しているスライド式テーブルでは使わない

スライド式テーブルが破損して炊飯ジャーが落下し、けが・やけどの原因になります。
荷重強度が、1.0Lタイプで15kg以上、1.8Lタイプで20kg以上のものをお使いください。

吸気口・排気口をふさぐような敷物（紙・布・じゅうたん・ビニール袋・アルミシートなど）の上で使用しない

故障の原因になります。

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く

けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

お手入れは冷めてから行う

高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く

感電・ショートして発火することがあります。

コードを巻き取るときは差込みプラグを持って行う

差込みプラグが当たって、けがをすることがあります。

医療用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください。

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

お願い

磁気に弱いものを近づけない

テレビ・ラジオ・インターホン・無線機・電話などは、雑音の入る恐れがあります。キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどは、記憶が消える恐れがあります。

本体（特に蒸気口）には、ふきんなどをかけない

本体や外ぶたなどの変形・変色の原因になります。

なべに傷をつけたり、落としたり、変形させない

うまく炊けない原因になります。

本体内側・なべ・サイドセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついたまま使用しない

ご飯が焦げたりして、うまく炊けない原因になります。

空だきをしない　故障の原因になります。

IHクッキングヒーターの上で使用しない

故障の原因になります。

水をかけたり水分を含んだものの上に置かない

感電・故障の原因になります。

直射日光が当たる所で使用しない

変色の恐れがあります。

他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない

蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。

本体を持ち運ぶときは、本体が傾かないようにする

内容物によってはこぼれる場合があります。

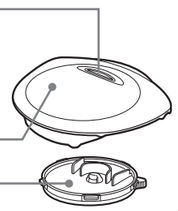
本体や本体のまわりは、清潔にして使用する

機能・性能を維持するため、本体には吸気口・排気口を設けてありますが、この穴からほこりや虫が入ると故障の原因になります。
また、虫などが入り故障した場合は、有料修理になります。

各部のなまえと扱い方

蒸気口セット

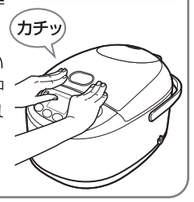
- 蒸気口セットは確実に取りつけてください。
- 炊飯中または炊飯直後の蒸気口セットは非常に熱くなりますのでご注意ください。



外ぶたの閉め方

外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に押して閉める

先端中央部を押してください。



- 確実に閉まっていない場合、炊飯中や保温中に外ぶたが開く恐れがあります。

出し方 差込みプラグを持って引く（赤マーク以上引き出さない）

しまい方 差込みプラグを持って、2～3cm引いて戻すと自動的に巻き込む

リチウム電池について

差込みプラグをコンセントから抜いていても現在時刻やメニューなどを記憶するために、リチウム電池が内蔵されています。リチウム電池はご使用にともない消耗します。→P.30

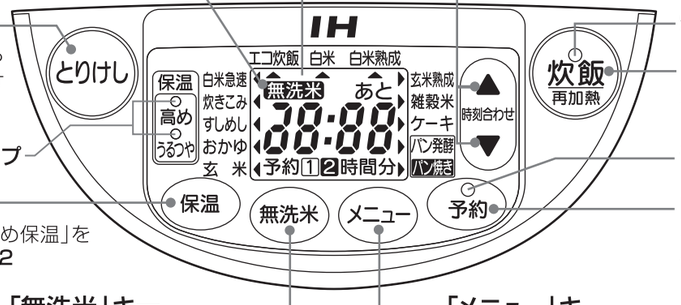
操作部

- キーは確実に押してください。
- 報知音の変化や、「炊飯/再加熱」キー、「とりけし」キー中央の「●、ー」は、目の不自由な方へ配慮したものです。

表示部

- 表示部を布などでこすると黒い線が出る場合がありますが故障ではありません。(静電気による現象であり、しばらくすると元に戻ります。)

実際にお使いになる中でこのような表示にはなりません。



「時刻合わせ」キー

- 現在時刻を合わせるときに使う →P.7
- タイマー予約炊飯の予約時刻を設定するときに使う →P.14

「とりけし」キー

操作設定の取り消しや作動中の機能を中止するときに使う

炊飯/再加熱ランプ

「炊飯/再加熱」キー

炊飯や再加熱をするときに使う

保温ランプ

予約ランプ

「保温」キー

「うるつや保温」や「高め保温」を選ぶときに使う → P.12

「予約」キー

タイマー予約炊飯のときに使う →P.14

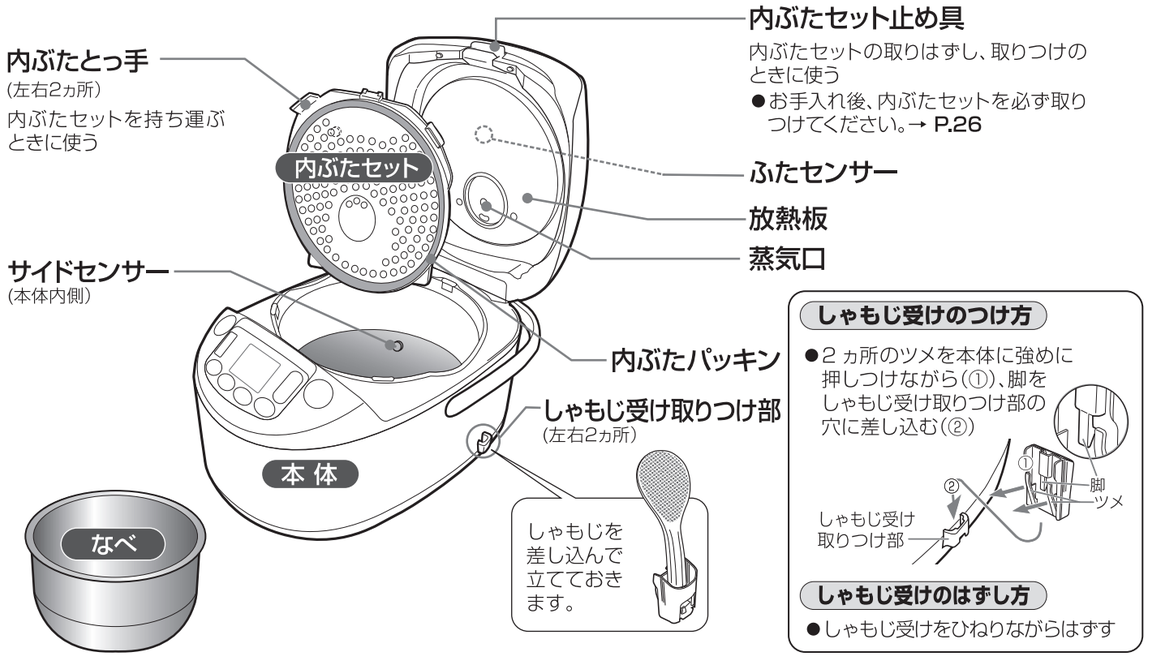
「無洗米」キー

無洗米を炊くときに使う → P.8

「メニュー」キー

メニューを選ぶときに使う → P.8

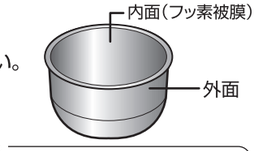
付属品



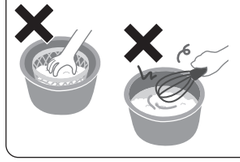
なべについて　末永くお使いいただくために、次のことをお守りください。

内面(フッ素被膜)

なべ内面のフッ素被膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、ていねいに取り扱ってください。
フッ素被膜を傷めないために次のことをお守りください。



〈準備のとき〉



- 米に混じっている異物(石など)を取り除いてから米を洗う
- 泡立て器などで洗米しない
- 金属製のざるをあてて洗米しない
- 炊飯ジャー以外では使わない

〈炊き上がったとき〉

- なべで酢を混ぜない(すしめしなど)
- 金属製のおたまを使わない(おかゆなど)
- しゃもじなどでたたかない(よそうときなど)

〈お手入れのとき〉 →P.25

- スプーンや食器類を入れない
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器に入れない
- 調味料を使った場合は、すぐに洗う
- スポンジなどの柔らかいもので洗う

- シンナー・ベンジン・みがき粉・研磨材入り洗剤・漂白剤・たわし類 (ナイロン・金属製など)・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面などを使わない

なべ内面のフッ素被膜は使用により消耗します。

- 色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。人体への影響(害)はなく、炊飯・保温をするうえで問題なくご使用いただけます。
- フッ素被膜のはがれが気になるときや、なべが変形したときは、購入できます。→P.26

外面

- 熱による変色が発生する場合がありますが、炊き上がりの性能には影響ありません。
- 外面は、センサーに触れる大切なところです。汚れの付着や傷つきにご注意ください。

おいしいご飯のコツ

おいしく炊くコツ

●米を正しく計る

必ず付属の計量カップすりきりで計ります。計量米びつや市販のカップ（200mL）では、差が出ます。

●手早く洗う 米を手早く「洗う」ために、水をためるボウルを用意してください。

①すすぐ…最初はたっぷりの水で大きく2～3回かき混ぜ（約10秒以内）、水はすぐに捨てる（2回繰り返す）

②洗う……手の指を立て、米を30回（約15秒）かき混ぜるようにして洗い、その後たっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐに捨てる。これを1セットとして2～4セット繰り返す

③すすぐ…最後にたっぷりの水で手早く2回すすぐ

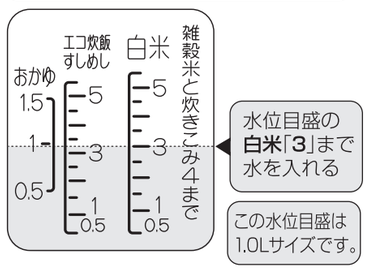
（①～③を10分以内で行う）

ご注意！ 湯（35℃以上）で洗米や水加減しないでください。ご飯がうまく炊けない原因になります。

●正しく水加減をする

米の種類	軟質米・胚芽精米	新米	古米・硬質米
水加減	水位目盛どおり	水位目盛より少なめ	水位目盛より少し多め

白米・無洗米とも3カップを炊くとき



●アルカリ度の強い水を使わない

アルカリ度の弱い水（pH9以下）を使用してください。
黄変したり、べたついたご飯になります。

●炊き上がったら、すぐにほぐす

熱いうちにご飯をほぐすことで余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。
炊き上がり10分以内が目やすです。
そのままにしておくとご飯がかたまったり、べたついたり、焦げたりします。

保温のコツ

●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能を使う

- 差込みプラグをコンセントから抜いた状態、または保温を取り消した状態でなべの中でご飯を保存するといやなにおいや、つゆが落ちてご飯がべちゃつく原因になります。

●ご飯の乾燥・べちゃつき・いやなにおい・変色を防ぐために、このような保温はしない

- 少量のご飯を長時間保温
- 「うるつや保温」で30時間以上、「高め保温」で12時間以上の保温（メニューによって異なります。）
- ご飯をつぎたして保温
- 冷めたご飯からの保温
- おかゆの保温
- 炊きこみ・おこわなどの具や調味料を加えて炊いたご飯の保温
- コロッケ・みそ汁などご飯以外のものを保温
- しゃもじを入れたまま保温

●少量のご飯はなべの中央に盛る

- 保温するご飯の量が少なくなった場合は、乾燥したり、べちゃつきやすくなりますので、なべの中央に盛って保温してください。

玄米のお話

- この製品では玄米を炊くことができます。また、玄米を活性化させ栄養価を高める炊き方として「玄米熟成」メニューが選べます。

「玄米熟成」メニュー

「玄米熟成」メニューを選んで玄米を炊飯すると、まず玄米を活性化させる工程に入り、その後、自動的に通常の玄米炊飯工程に移ります。玄米を活性化させる工程では、なべ内の温度を約40℃で約1時間維持しますので、炊き上がりまでに時間がかかります。 →P.11「炊き上がりまでの時間の目やす」参照

玄米が活性化することにより栄養素の一つであるギャバ※（ガンマーアミノ酪酸）の量が元の玄米の約1.4倍に増加します。また、通常の玄米炊飯に比べてやわらかく食べやすくなります。

※ギャバとは…ギャバ（ガンマーアミノ酪酸）はアミノ酸の一種で血圧を下げたり、神経を鎮める効果があるといわれています。

時刻の合わせ方

時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。
●時計は24時間表示です。

例：現在時刻が15:01で、表示が14:56のとき

1 なべを入れ、差込みプラグをコンセントに差し込む

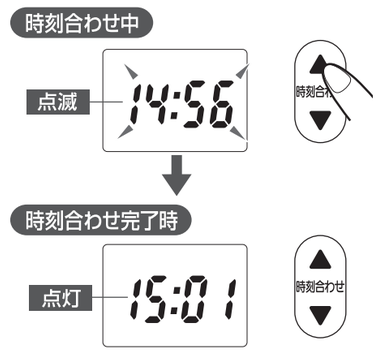
2 「時刻合わせ」キーの▲または▼を押し、表示を現在時刻に合わせる

時刻表示が点滅します。

▲：1分単位で進む
▼：1分単位で戻る
●押し続けると10分単位で早送りができます。

3 点滅が点灯にかわると時刻合わせ完了

現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかわります。



●時刻は室温などにより多少誤差を生じることがあります。
●時刻がずれていると、タイマー予約炊飯をするときに予約した時刻に炊き上がりません。
●炊飯中・再加熱中・うるつや保温中・高め保温中・タイマー予約炊飯中は、時刻合わせできません。

報知音の種類と切りかえ方

この製品には炊飯開始・タイマー予約操作完了・炊飯終了などをメロディーで報知する「お知らせメロディー」機能がついています。
メロディーは、ブザーまたはサイレントに切りかえることができます。

報知の種類とタイミング

報知音を次の中から選ぶことができます。

報知の種類と用途 ／ 鳴るタイミング	メロディー報知 この製品の標準の報知音。工場出荷時は、この設定になっています。	ブザー報知 メロディー報知をブザーにかえたいときに	サイレント報知 報知音を消したいときに
炊飯（ケーキ・パン調理）を開始するとき	きらきら星	「ピッ」	
タイマー予約操作が完了したとき	きらきら星	「ピッ」	
炊飯（ケーキ・パン調理）/再加熱が終了したとき	アマリリス	「ピー」×5回	鳴りません

切りかえ方

1 なべを入れ、差込みプラグをコンセントに差し込む

2 ○予約 を3秒以上押す

「予約」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。

①メロディー報知
「アマリリス」が鳴ったら設定完了
→ ②ブザー報知
「ピー」×3回が鳴ったら設定完了
→ ③サイレント報知
「ピー」×1回が鳴ったら設定完了

- 再加熱開始時のメロディーは切りかえることができません。
- 炊飯中・再加熱中・うるつや保温中・高め保温中・タイマー予約炊飯中は切りかえることができません。
- 操作がうまくできないときは再度**1**からやり直してください。

3 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

●一度切りかえると切りかえた報知音は差込みプラグをコンセントから抜いても記憶されます。

ご飯を炊く 基本的な炊き方

●工場出荷時の炊飯メニューは**「エコ炊飯」**に設定されています。
●初めてお使いになるときは、なべ・内ぶたセット・蒸気口セット・付属品を洗ってください。 →P.25〜P.26

1 付属の計量カップで米を計る

米の計量は、付属の計量カップを使い、すりきりで計ります。

●玄米・発芽玄米を炊くときは「白米用」計量カップをお使いください。

■1カップあたりの分量の目やす

計量カップ	合数	容量	重量
白米用	約1合	約180mL	約150g
無洗米専用	約1合	約171mL	約147g

2 米を洗って、水加減をする

①米を洗う →P.6「おいしく炊くコツ」参照
②平らな台の上で米に水を加えて、炊きたいメニュー・米のカップ数の目盛に合わせる →P.10
③米を平らにならす

●水に浸さなくてもすぐに炊けます。浸しておくと、少しやわらかめに炊き上がります。

無洗米を炊く場合

無洗米のひと粒ひと粒が水になじむように、2〜3回やさしくかき混ぜてから水加減をする

水位目盛は、白米の場合と同じです。

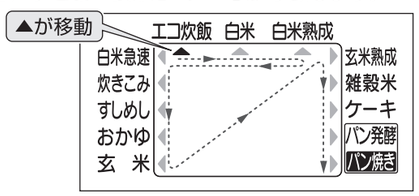
●無洗米によっては、精米製法などにより米の表面にデンプン質が多く残っている場合があります。米のデンプン質で、水が白くにごっていると焦げ・ふきこぼれ・炊き上がりが悪くなる場合があります。
白くにごるときは、1〜2度水を入れかえてすすぎます。

3 なべを本体に入れて、内ぶたセット・蒸気口セットを取りつけ、外ぶたを閉め、差込みプラグをコンセントに差し込む

なべ外側・本体内側・内ぶたセット・蒸気口セットの水分や異物をふき取ってください。

4 (メニュー) を押して、メニューを選ぶ

キーを押すごとに表示部の「▲」が移動します。



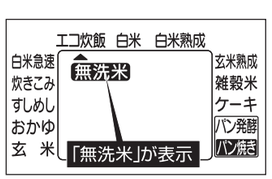
●キーを押し続けると、メニューが連続で進みます。「エコ炊飯」に戻ると止まります。
●「エコ炊飯」・「白米」・「白米熟成」・「玄米」・「玄米熟成」・「雑穀米」は、一度選んで炊飯すると、次に選び直して炊飯するまで記憶されます。

無洗米を炊く場合

無洗米選択のしかた

(無洗米)を押し、表示部に 無洗米 が表示されたら選択が完了
(メニュー)を押してメニューを選ぶ

●無洗米選択中に「玄米」・「玄米熟成」・「ケーキ」・「パン発酵」・「パン焼き」は選べません。「玄米」・「玄米熟成」・「ケーキ」・「パン発酵」・「パン焼き」が選択されている状態で「無洗米」キーを押すと、メニューは「エコ炊飯」へ移ります。



無洗米選択の解除

(無洗米)を押し、表示部の 無洗米 が消えたら解除が完了

5 (炊飯 再加熱) を押す

メロディー(ブザー)が鳴り、炊飯を開始します。
炊飯/再加熱ランプが点灯し、表示部に炊き上がりまでの目やす時間(分)を表示します。

●保温(うるつや保温・高め保温)ランプが消えているか確認して「炊飯/再加熱」キーを押してください。保温ランプが点灯していると「再加熱」に入ります。→P.13
●炊飯中に現在時刻を知りたいときは(▲)または(▼)を押すと表示が切りかわります。
●炊飯中に現在の保温設定を知りたいときは「保温」キーを押すと選択中の保温(うるつや保温・高め保温)ランプが点灯します。

例 「白米」メニューで炊飯したときの表示

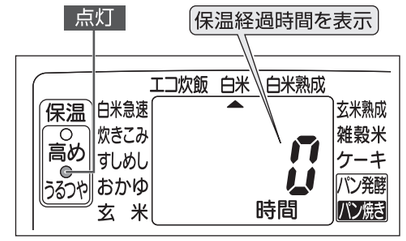
●炊き上がりまでの残り時間は目やすです。実際の炊き上がり時間は室温・水温・電圧・水加減などによりかわります。
●むらしに入ると炊き上がりまでの残り時間を調整します。調整の際、残り時間が一度に進んだり、戻ったりする場合があります。

6 炊き上がりのメロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐす

炊き上がると自動的に保温に移ります。 →P.12「保温する」参照
炊飯/再加熱ランプが消灯、保温(うるつや保温・高め保温)ランプが点灯し、1時間単位で保温経過時間を表示します。

保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐしてください。
ご飯をほぐし、余分な水分を逃がすことで、ご飯のかたまり・べたつき・焦げをおさえます。
●ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意してください。

●炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。
●炊飯中の熱対流により、炊き上がったご飯の表面が凸凹することがあります。



7 使用後は (とりけし) を押し、差込みプラグをコンセントから抜く

●本体が冷めてからお手入れしてください。

ふきこぼれにご注意ください。

水加減を「おかゆ」の水位目盛に合わせた場合は、「おかゆ」メニュー以外で炊飯しないでください。
他のメニューで炊飯するとふきこぼれる恐れがあります。
●「おかゆ」メニューは記憶されませんので、おかゆを炊飯するときは毎回「おかゆ」メニューを選択してください。

お願い
●連続して炊く場合や保温をやめてすぐ炊く場合は40分以上冷ましてください。
本体や外ぶたの温度が高いとうまく炊けません。

アドバイス 本体や外ぶたを早く冷ましたい場合、下記の方法をお試しください。
・なべに冷水を入れ、本体内側を冷やす ・外ぶたを開け、内ぶたセットをはずして放熱板を冷ます

お知らせ
●報知音(メロディー・ブザー)は他の報知のしかたに切りかえることができます。
→P.7「報知音の種類と切りかえ方」参照

ご飯を炊く

いろいろなご飯を炊く

●無洗米の計量は、「無洗米専用」の計量カップをご使用ください。
●無洗米をお使いの場合はP.8「無洗米を炊く場合」をご参照ください。

「メニュー」キーに設定されているご飯を炊く

メニュー	使う米	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	特長・アドバイス
エコ炊飯	白米または無洗米	エコ炊飯	1.0L:0.5～5.5 1.8L:1～10	●消費電力量をおさえてご飯を炊き上げます。 少しかために炊き上がります。
白米	白米または無洗米	白米	1.0L:0.5～5.5 1.8L:1～10	●この製品の標準のかたさ（食感）に炊き上がります。
白米熟成	白米または無洗米	白米	1.0L:0.5～5.5 1.8L:1～10	●じっくりと時間をかけて米の旨みを引き出すメニューです。
白米急速	白米または無洗米	白米	1.0L:0.5～5.5 1.8L:1～10	●白米を早く炊きたいときに選びます。 少しかために炊き上がります。
炊きこみ	白米または無洗米	白米	1.0L:0.5～4 1.8L:2～6	●調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。 薄めなかったり、よく混ぜないと焦げがきつくなったり、うまく炊けないことがあります。 ●具は米の質量（重さ）の30～50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。
すしめし	白米または無洗米	すしめし	1.0L:0.5～5.5 1.8L:1～10	●「白米」よりかために炊き上がります。
おかゆ	白米または無洗米	おかゆ	1.0L:0.5～1.5 1.8L:0.5～2.5	●具は米の質量（重さ）の30～50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 ●煮えにくい具は、やや少なめにしてください。 ●**青菜類は、あらかじめゆでるなどし、必ず炊き上がってから加えます。** ●玄米・分づき米は炊けません。
玄米	玄米	玄米	1.0L:1～4 1.8L:2～8	●白米を混ぜて炊飯するとふきこぼれたり、うまく炊けないことがありますので、おすすめできません。
玄米熟成	玄米	玄米	1.0L:1～4 1.8L:2～8	●玄米を活性化させ栄養価を高めるメニューです。→P.6 ●通常の玄米炊飯に比べてやわらかく食べやすくなります。
雑穀米	雑穀 ＋ 白米または無洗米	白米	1.0L:0.5～4 1.8L:2～6	●白米や無洗米に雑穀を混ぜる割合は、炊飯量の10%以下にします。 ●雑穀の種類や配合によってかたさが異なります。

エコ炊飯について

ご飯がかたく感じるときは、次のようにするとやわらぎます。
●炊き上がってほぐしてから、しばらく置く
●あらかじめ米を浸してから炊飯する

1回当たりの炊飯時消費電力量の比較

	1.0L（3カップ）	1.8L（4カップ）
エコ炊飯	143Wh	191Wh
白米	199Wh	251Wh

省エネ法：特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値

「メニュー」キーに設定されていないご飯を炊く

炊きたいご飯	使う米	メニュー	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	特長・アドバイス
おこわ	もち米のみ または もち米＋ 白米または無洗米	すしめし	おこわ （もち米と白米を混ぜた場合は少し多め）	1.0L:1～4 1.8L:2～6	●調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。 ●具は水加減をしたあと、米の上にのせます。
麦混ぜご飯	押し麦 ＋ 白米または無洗米	白米	白米	1.0L:0.5～5.5 1.8L:1～10	●押し麦を混ぜる割合は、炊飯量の20%以下にします。 **（例）1カップ炊飯の場合** **白米:0.8カップ／押し麦:0.2カップ**
胚芽精米	胚芽精米	白米	白米	1.0L:0.5～5.5 1.8L:1～10	●洗米は胚芽が取れないよう、優しく手早く洗います。 （胚芽は取れやすいため）
発芽玄米	発芽玄米のみ または 発芽玄米 ＋ 白米または無洗米	白米	白米	1.0L:0.5～4 1.8L:2～8	●タイマー予約炊飯および30分以上浸しての炊飯はしないでください。 ●発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。 ●発芽玄米機を使用して作った発芽玄米をお使いになる場合の炊き方は、発芽玄米機を販売しているメーカーに直接問い合わせてください。
分づき米	3分づき米	玄米	玄米 （玄米の水位目盛より少し少なめ）	1.0L:1～4 1.8L:2～8	●銘柄や精米度によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。 **→水の加減を調整してください。**
	5分づき米・ 7分づき米	白米	白米 （白米の水位目盛より少し多め）	1.0L:1～4 1.8L:2～8	

炊き上がりまでの時間の目やす

	普通の米		無洗米	
	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
エコ炊飯	約53分～1時間4分	約52分～1時間	約56分～1時間2分	約54分～1時間2分
白米	約46分～53分	約48分～57分	約48分～52分	約49分～57分
白米熟成	約1時間8分～1時間14分	約1時間10分～1時間17分	約1時間9分～1時間13分	約1時間11分～1時間17分
白米急速	約25分～36分	約27分～41分	約32分～37分	約34分～42分
炊きこみ	約56分～1時間7分	約1時間1分～1時間5分	約57分～1時間5分	約1時間1分～1時間7分
すしめし	約47分～53分	約43分～53分	約45分～53分	約45分～55分
おかゆ	約1時間5分～1時間12分	約1時間5分～1時間16分	約1時間3分～1時間12分	約1時間4分～1時間16分
玄米	約1時間15分～1時間21分	約1時間16分～1時間24分	——	——
玄米熟成	約2時間10分～2時間14分	約2時間8分～2時間17分	——	——
雑穀米	約47分～56分	約50分～56分	約48分～56分	約51分～55分
おこわ※1	約51分～54分	約47分～52分	約45分～51分	約47分～54分
発芽玄米※2	約51分～59分	約57分～1時間4分	約50分～1時間	約55分～1時間5分

※1 おこわは「すしめし」メニューで炊いてください。
※2 発芽玄米は「白米」メニューで炊いてください。
●電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。
●時間は炊飯をはじめてから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。
●「炊きこみ」メニューは、米に調味料をしっかり含ませおいしく炊き上げるため、炊き上がりまでの時間が長くかかります。

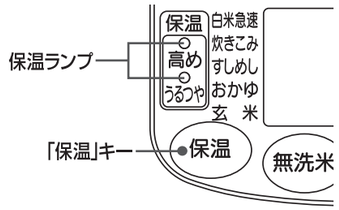
保温する　うるつや保温　高め保温

「うるつや保温」・「高め保温」が選べます。

●工場出荷時は「うるつや保温」に設定されています。

うるつや保温　**最適な温度コントロールで、ご飯の劣化(乾燥・変色)をおさえます。**

高め保温　**少し高めの温度で保温することにより、ご飯のにおいの発生をおさえます。**



■保温時間について

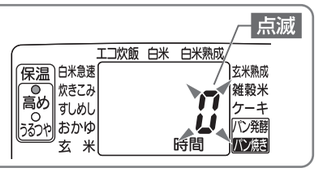
●下の表に記載されている保温時間は必ず守ってください。

●炊飯終了後、全メニューが保温になりますが「×」のメニューは保温をしないでください。腐敗やいやなにおいの原因になります。

保温＼メニュー	エコ炊飯・白米・白米熟成・白米急速・すしめし	玄米・玄米熟成・雑穀米・発芽玄米※1・分づき米※1	炊きこみ・おかゆ・おこわ※2
うるつや保温	30時間まで	12時間まで	×
高め保温	12時間まで		

●各メニューで表の時間を超えると数字が点滅してお知らせします。お早めにお召し上がりください。

●「×」のメニューは「0時間」から点滅します。保温しないでください。



※1「発芽玄米」および「5分づき米・7分づき米」は「白米」を選択メニューにしているため(P.11参照)、「うるつや保温」で保温した場合に、表に記載している12時間では点滅しませんが、「発芽玄米」および「5分づき米・7分づき米」を炊飯した場合には、12時間までの保温にしてください。

※2「おこわ」は「すしめし」を選択メニューにしているため(P.11参照)、0時間では点滅しませんが、「おこわ」を炊飯した場合は保温しないでください。

●「ケーキ」・「パン発酵」・「パン焼き」は保温できません。

保温の切りかえ方

保温中に (保温) を押す

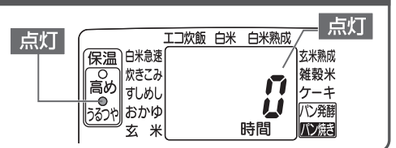
●「保温」キーを押すごとに「うるつや保温」と「高め保温」が切りかわります。

●「うるつや保温」と「高め保温」は、一度切りかえると、次に切りかえるまで記憶されます。

再保温のしかた　保温を取り消したあと、再度、保温をする場合

(保温) を押す　設定中の保温ランプが点灯し、表示部の保温経過時間が「0時間」に戻ります。

●ご飯やなべの温度が低いときは再保温をしないでください。
ご飯やなべの温度が低いときに再保温をすると「0(時間)」が点滅します。



においが気になる場合は

●お手入れ不足、季節や使用環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。においが気になる場合は、P.25「内側」のお手入れを行ったあと、「高め保温」をお使いいただくと効果的です。

お願い　●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。

お知らせ

●保温中に現在時刻を知りたいときは、(▲)または(▼)を押すと表示が切りかわります。再度(▲)または(▼)を押すと、保温経過時間に戻ります。

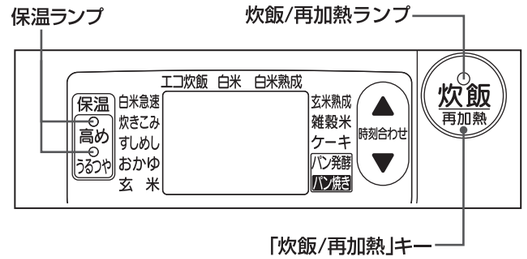
保温経過時間に戻さない場合は、次に炊飯しても保温経過時間を表示しません。また、保温経過時間が点滅すると切りかえできません。

再加熱をする　あったか再加熱

保温中(うるつや保温・高め保温)に使用します。

●保温中のご飯を加熱し、よりあたたかくできます。
特にうるつや保温中は少し低めの温度になっていますので、再加熱を利用すると食べごろの温度になります。

●保温(うるつや保温・高め保温)ランプ点灯中のみ再加熱できます。

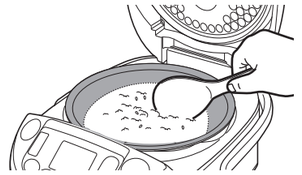


1 保温中のご飯をほぐし、平らにならす

●ご飯がかたくなったり焦げたりすることがありますので必ずほぐしてください。

●少量のご飯を再加熱するときは、茶わん1杯(約160g)当たり大さじ1の打ち水をしてよくほぐし、なべ中央に盛るとご飯の乾燥がやわらぎます。

●ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意してください。



2 保温ランプが点灯していることを確認し、(炊飯 再加熱)を押す

どちらか 点灯 (保温 高め うるつや)　保温(うるつや保温・高め保温)ランプが点灯していないときに「炊飯/再加熱」キーを押すと炊飯を開始します。

メロディーが鳴り、再加熱を開始します。

保温ランプが消灯、炊飯/再加熱ランプが点滅し、図のように表示します。

再加熱時間の目やす　約5分～8分

約5分～8分後

メロディー(ブザー)が鳴り、再加熱終了

保温(うるつや保温・高め保温)ランプが点灯、炊飯/再加熱ランプが消灯し、再加熱前の表示に戻ります。

3 ご飯をほぐす

●底のご飯が少しかたくなることがありますので、ご飯全体をよくほぐし、平らにならします。

●ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意してください。

次の場合は再加熱しないでください。

●白米以外のとき(焦げや変色の原因)

●再加熱の繰り返し(焦げや乾燥の原因)

●ご飯の量が、1.0Lサイズで白米の水位目盛3以上、1.8Lサイズで白米の水位目盛6以上あるとき(十分あたたまらない)

●ご飯が冷たいとき、またはなべの温度が低いとき(焦げやにおいの原因、またはご飯がかたくなる原因)

再加熱を取り消したいときは…

(とりけし) を押す　炊飯/再加熱ランプが消灯し、現在時刻表示に戻ります。

再加熱を中止して保温に戻したいときは…

(保温) を押す　炊飯/再加熱ランプが消灯、保温(うるつや保温・高め保温)ランプが点灯し、再加熱前の表示に戻ります。

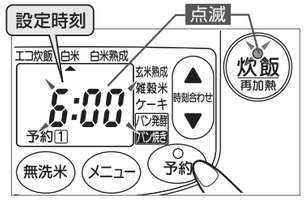
予約してご飯を炊く　タイマー予約炊飯

●食べたい時刻に自動的にご飯を炊き上げます。2つの予約時刻を**「予約1」**と**「予約2」**で記憶します。
●工場出荷時は**「予約1」**は**6：00**、**「予約2」**は**18：00**に設定されています。
●タイマー予約の前に、現在時刻を合わせてください。時刻がずれていると予約した時刻に炊き上がりません。→P.7
●炊飯前の準備はP.8「基本的な炊き方」の*1*～*3*をご覧ください。

1 （メニュー）を押して、メニューを選ぶ

●「白米急速」・「炊きこみ」・「雑穀米」・「ケーキ」・「パン発酵」・「パン焼き」のタイマー予約炊飯はできません。
●**「おこわ」のタイマー予約炊飯はしないでください。**

例 予約1で「7：30」に設定する場合
（「白米」メニューで炊飯）



2 （予約）を押して、「予約1」（または「予約2」）を選ぶ

「予約1」に設定されている時刻・炊飯/再加熱ランプが点滅します。
●もう一度押すと「予約2」に設定されている時刻を表示します。

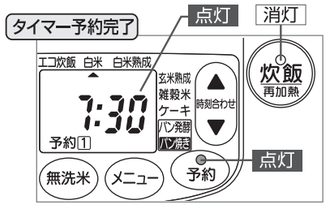
3 （▲）または（▼）を押して、炊き上げたい時刻に合わせる

●押し続けると10分単位で早送りができます。
（▲）：10分単位で進む　（▼）：10分単位で戻る
●前回と同じ時刻で予約するときは、時刻合わせの必要はありません。

4 （炊飯 再加熱）を押す　メロディー（ブザー）が鳴り、タイマー予約が完了します。

炊飯/再加熱ランプが消灯し、炊き上げたい時刻と予約ランプが点灯します。

●「炊飯/再加熱」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。
●設定した時刻に炊き上がります。→P.9「基本的な炊き方 6」参照
●タイマー予約炊飯を取り消すときは、「とりけし」キーを押してください。



タイマー予約炊飯のおすすめ時間

	普通の米		無洗米	
	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
エコ炊飯	1時間20分～13時間まで	1時間15分～13時間まで	1時間20分～13時間まで	1時間15分～13時間まで
白米	1時間～13時間まで	1時間5分～13時間まで	1時間～13時間まで	1時間5分～13時間まで
白米熟成	1時間20分～13時間まで	1時間20分～13時間まで	1時間20分～13時間まで	1時間20分～13時間まで
すしめし	1時間～13時間まで	1時間～13時間まで	1時間～13時間まで	1時間～13時間まで
おかゆ	1時間20分～13時間まで	1時間20分～13時間まで	1時間20分～13時間まで	1時間20分～13時間まで
玄米	1時間30分～13時間まで	1時間30分～13時間まで	―	―
玄米熟成	2時間30分～13時間まで	2時間30分～13時間まで	―	―

お願い

- **具や調味料を加えた状態でのタイマー予約炊飯はしないでください。具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。**
- 夏場など室温が高いときは、米の浸しすぎによる腐敗を防ぐため、なるべく13時間以内（無洗米は8時間以内）で設定してください。
- 発芽玄米のタイマー予約炊飯はしないでください。発芽玄米は水分を吸収しやすいため、うまく炊けない場合があります。

お知らせ

- タイマー予約炊飯のときは、炊き上がりまでの残り時間を表示しません。
- おすすめ時間未満で設定すると、ブザーが鳴り、すぐに炊飯をはじめ、炊き上がりまでの時間が表示されます。
- タイマー予約炊飯をすると、米が水を余分に吸うため、やわらかくなったり、ぬかが底にたまり焦げたりする場合があります。
- 室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。
- タイマー予約中に現在時刻を知りたいときは、（▲）または（▼）を押すと表示が切りかわります。
- タイマー予約中に現在の保温設定を知りたいときは、「保温」キーを押すと選択中の保温（うるつや保温・高め保温）ランプが点灯します。

ケーキを作る

1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗る

●バターの塗り方にむらがあると、なべ肌に生地がくっつきやすくなります。

2 ケーキの生地を作る

生地の分量や作り方は「お料理ノート」をご覧ください。→P. 20

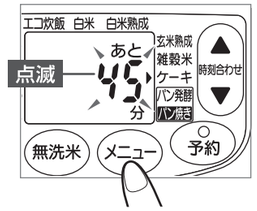
3 ケーキの生地を*1*のなべに流し込み、表面を平らにならす 続いて、生地の間の空気を抜く

●空気を抜くときは、**手のひら**でなべの底を「パンパン」と軽く数回たたきます。
調理台やかたいものを利用すると、なべが変形し、うまく焼けない原因になります。

4 外ぶたを閉め、（メニュー）を押して「ケーキ」を選ぶ

●「ケーキ」を選ぶと「ケーキ」の初期表示時間が点滅します。
（▲）または（▼）を押し、調理時間を変更してください。
→調理時間はお料理ノート（P.20）参照
●無洗米選択中に「ケーキ」は選べません。

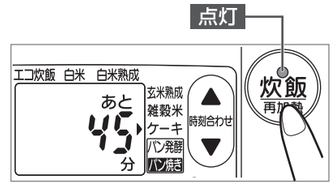
サイズ	初期表示時間	設定可能な範囲
1.0Lサイズ	45分	1分～60分
1.8Lサイズ	65分	1分～80分



●1.0Lサイズの表示です。

5 （炊飯 再加熱）を押す

メロディー（ブザー）が鳴り、調理を開始します。
炊飯/再加熱ランプが点灯し、表示部に調理完了までの目やす時間を表示します。
●調理中に現在時刻を知りたいときは（▲）または（▼）を押すと表示が切りかわります。



6 できあがりのメロディー（ブザー）が鳴ったら、調理終了 （とりけし）を押し、なべからケーキを取り出す

お願い

- ケーキは調理終了後すぐに取り出してください。すぐに取り出さないと、なべ肌にくっつくことがあります。
- 調理終了時は本体内側が熱くなっていますので、ケーキの取り出しは十分注意して行ってください。
- ケーキの焼き上がりが不十分な場合は、手順*4*からもう一度操作し調理時間を追加してください。
- 本体が冷めてからお手入れしてください。
- ケーキ調理後のにおいが気になる場合は、「においが気になる場合のお手入れ」の欄を参照し、お手入れしてください。→P.25
- 調理が終わったあとは必ず「とりけし」キーを押してください。「とりけし」キーを押さないとケーキ取り出し忘れの注意を促すためにブザーが30分ごとに鳴り、表示が点滅してお知らせします。

調理終了後30分間　調理終了後30分以降